

### 5.055 - Polievka brokolicová so syrom

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Voda	l	16	16	18	18	20	20	22	22		
Brokolica	kg	4	3,6	5	4,5	6	5,4	7	6,3		
Pór	kg	0,7	0,56	0,85	0,68	1	0,8	1	0,8		
Mlieko	l	2	2	2,5	2,5	3	3	3	3		
Smotana 12%	l	0,75	0,75	1	1	1	1	1,5	1,5		
Zemiakový škrob	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Syr tvrdý	kg	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09		
Korenie biele mleté	kg					0,01	0,01	0,01	0,01		
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,03	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		

**Alergény: 7 - Mlieko**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	180	200	220	250	

### Technologický postup:

Brokolicu očistíme, umyjeme a rozoberieme na ružičky. Pór očistíme, pokrájame, speníme na masle, pridáme brokolicu, osolíme a podusíme. Zalejeme vodou, okoreníme bielym korením a uvaríme. Keď je brokolica mäkká, polievku zahustíme mliekom a smotanou rozmiešanou so zemiakovým škrobom. Povaríme ešte 20 minút. Umytý posekaný petržlenový vňať vkladáme na tanier spolu so strúhaným syrom. Polievku môžeme tiež rozmixovať a podávať aj s opraženou žemľou - krutónmi.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]